44e Année. — N° 47. 20 Novembre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Retour aux vieux cépages.

« Abonné depuis plusieurs années à votre journal, j'ai lu avec beaucoup d'intérêt les articles que vous avez publiés, notamment au cours du 2e semestre 1924, sur le retour aux vieux cépages, de qualité, spéciaux à notre région.

Si les conditions économiques actuelles n'encouragent guère les viticulteurs à généraliser le retour aux anciens encépagements, chaque vigneron possédant un bout de terrain en coteau devrait avoir la légitime fierté de produire des vins de choix, ne serait-ce que pour sa consommation personnelle.

J'ai l'intention de réaliser ce désir en ce qui me concerne ; mais alors se pose la question des encépagements, toujours délicate.

En ce qui concerne les rouges, les rosés et les vins de liqueur, je ne crois pas éprouver de graves difficultés ; mais en ce qui concerne le vin blanc de table sec, se rapprochant du Chablis, qui est le type vers lequel on doit tendre, ainsi que vous le dites dans le *Progrès* du 5 octobre 1924, c'est une autre affaire.

Le terrain que je vais planter est une terre rougeâtre, silico-argileuse, caillouteuse du diluvium alpin, les porte-greffes choisis sont : Rupestris du Lot, Rupestris-Berlandieri R 110, R 99 ; j'ai l'intention d'essayer également le Rip.-Cordifolia-Rup. 106-8 pour les cépages coulards.

Je me permets de vous indiquer les encépagements choisis, en vous demandant de bien vouloir me signaler les erreurs et les rectifications :

I. *Vin rouge.*

Cépage	Proportion	Total
Cinsaut	1/10	2/10
Grenache.............	1/20	
Terret noir...........	1/20	
Mourvèdre	1/10	5/10
Morrastel........ ...	1/10	
Carignan.......	1/10	
Syrah..................	2/10	

ou bien :

Cépage	Proportion	Total
Syrah.......	1/10	
Cabernet-Sauvignon...	1/10	
Picpoul................	1/10	2/10
Counoise	1/10	
Clairette................	1/20	1/10
Ugni blanc	1/20	

La Syrah sera conduite à taille longue, mais sous quelle forme ? En archet? Sur fil de fer ce serait gênant, les autres ceps étant taillés en gobelet.

II. *Vin rosé.*

Cépage	Proportion
Cinsaut	1/2
Terret noir............	1/4
Aspiran noir	1/4

Ou bien à cause de la précocité du cinsaut, je ne pourrais planter uniquement que ce cépage.

III. *Vin de liqueur.*

Muscat.
Maccobro.
Malvoisie.
Grenache.
Clairette.

Vinifiés séparément.

IV. *Vin blanc de table sec.*

Cépage	Proportion
Chardonnay ?..........	1/3
Aspiran blanc	2/2

C'est surtout sur ce dernier encépagement que je voudrais avoir votre avis. »

J.

La plupart des anciens cépages énumérés dans cette lettre ont été partiellement abandonnés, les uns, parce que leur production était insuffisante à une époque où, le vin manquant, il fallait produire le plus de vin possible, quel qu'il fût : ç'a été le règne des cépages d'abondance ; les autres, parce que très productifs,

mais épuisants, ils ont amené très vite l'affaiblissement du sujet qui les portait et qui était généralement le Riparia : sujet faible et poussant encore à la production. Mourvèdre-Balzac noir est depuis longtemps connu comme ne durant pas sur Riparia, mais durant davantage sur Jacquez, quand le phylloxéra ne l'attaque pas trop violemment.

Et comme ces cépages étaient cultivés surtout dans les terres maigres des cotaux — qui produisent le meilleur vin, mais en donnent peu,— ils ont disparu et souvent n'ont pas été remplacés.

Aujourd'hui, un courant vers la production de vins de qualité semble s'esquisser, que la qualité consiste en couleur, alcool, finesse, arôme. Ce qui le motive, c'est d'abord le retour du consommateur vers les vins fins de liqueur : voyez le succès des Porto et, chez nous, du Muscat à petits grains, la production des Mistelles, etc. Ce qui doit le soutenir, c'est que ce sont les bons vins qui, par leur bonne renommée, font valoir les autres, comme le dessus du panier fait enlever le panier. Ce sont eux qui ont fait partout la réputation des vins de France. A l'étranger, « vin français » c'est synonyme de meilleur, partout, partout. Eh bien, cette réputation il faut la soutenir. Les vins de plaine ou d'abondance n'y parviendront pas ; mais les coteaux bien encépagés y aideront boucoup ; ils maintiendront le goût du bon vin et même du vin tout court, qu'ils feront rechercher et boire. Dans un pays du centre de la France, où l'on aime à boire, il y a un dicton relatif au vin qui s'exprime ainsi : « Tant plus on en boit, tant plus c'est bon, et tant plus c'est bon, tant plus on en boit ».

Il s'agit de faire reprendre à la vigne la place qu'elle occupait autrefois sur les collines abruptes, parfois soutenue, comme dans les Pyrénées-Orientales etc... par des terrasses ou des sortes de balcons plaqués contre les pentes presque à pic. Aucune difficulté du côté porte-greffe : il n'y a pas un pouce de terrain autrefois occupé par la vigne, qui ne puisse trouver maintenant un porte-greffe lui convenant. Du côté greffon, les mêmes que jadis. Les difficultés culturales, oui ; mais pas aussi considérables qu'on le croit : l'herbe pousse peu sur les pentes, les gelées n'y sont pas à craindre et les maladies cryptogamiques y sont moins fréquentes qu'ailleurs. Le produit ? Eh bien le produit doit compenser par sa qualité l'insuffisance de la quantité. Le Muscat, par exemple, qui produit le quart de l'Aramon, donne davantage en argent. Sans doute en serait-il de même pour

d'autres cépages-greffons, leurs vins répondant au goût du consommateur : Grenache, Maccabéo, etc. ou encore vins corsés pour certains coupages de haute qualité, et qui seraient certainement préférables et préférés aux vins d'Espagne et d'ailleurs.

Les particuliers se décideront peut-être difficilement à entrer dans la voie qu'ouvre notre correspondant. On comprend leur hésitation. Mais il y a des Syndicats, des Coopératives, des Sociétés même. et pourquoi pas notre puissante C. G. V., qui pourraient amorcer le mouvement et le soutenir par des primes, des subventions importantes accordées aux pionniers de cette nouvelle reconstitution, dont les vins ordinaires seraient, comme je l'ai dit plus haut, les premiers à bénéficier.

Dans les types de vins que l'on désire obtenir, je ne vois guère que le Cabernet-Sauvignon qui ne soit pas sa place. Il craint beaucoup l'oïdium et en plus il a un goût trop particulier pour le Midi de la France. La Syrah peut être conduite en gobelet avec long pisse-vin recourbé en cerceau, comme du reste le Piquepoul.

Dans le vin de table, qui ne doit pas être un grand vin, il y aurait lieu de faire dominer, si les vents ne sont pas trop violents l'Ugni blanc qui produit beaucoup, qui est une vigne du pays ; et aussi Aspiran blanc, — Chardonnay aussi, mais il faut le tailler long. Dans le mélange pour vin de liqueur, associer au grenache rouge le blanc qui, paraît-il, coule moins.

Porte-greffes type Riparia, ou 106-8 ou 420 A, 161-49 pour Clairette, Grenache, Syrah, Chardonnay, Aspiran noir ou blanc, qui est la vigne la plus puissante de la région; tous les autres sur Rupestris et ses hybrides.

L'essai de notre correspondant est des plus intéressants ; je souhaite que beaucoup de viticulteurs le suivent de près.

La vigne en terre peu profonde

« Je possède un terrain de près de trois hectares, donc les divers plants que j'ai planté ne résistent pas longtemps. Pourtant mes plantations sont faites dans de bonnes conditions, comme d'ailleurs je fais pour d'autres terrains où mes vignes sont belles et prospères.

Dès le début, les plants partent avec une vigueur normale et me donnent une récolte comme les autres, mais après quelques années de plantation, vers les quatrième, cinquième où sixième années, elles commencent à dépérir, et deviennent quelques années après d'une grande faiblesse. J'y mets

comme à mes autres vignes de bonnes fumures soit chimique ou fumier de ferme, mais n'importe, elles périssent quand même.

J'ai essayé divers porte-greffes : le Riparia Gloire, le Rupestris Ganzin, le 3309 ; et comme plants directs, j'ai mis le Jacquez, le Gaillard 157, le Couderc 7120 et quelques variétés de Seibel donc je ne peux indiquer les numéros. Aucun de ces plants m'a donné satisfaction complète. Comme je vous le dis plus haut, ils ont un bon départ, ensuite ils s'en vont d'année en année et finissent par mourir.

Ce terrain-là, d'après l'analyse, ne contient aucune parcelle de calcaire. Il se compose d'une grande quantité de sable pur (on dirait du sable à verre), à la surface surtout, en dessous, il y a une terre que l'on dirait presque argileuse, d'une couleur brune-grise. Il n'y a aucun cailloux. Le terrain est plat, il faut beaucoup de pluie pour qu'il soit trempé, mais après les fortes pluies, l'eau séjourne très longtemps à la profondeur de 20 à 30 centimètres du ras du sol. En été, c'est plutôt un terrain sec. Je ne crois pas qu'il y ait beaucoup de trace de phylloxera puisque c'est un terrain qui, dans l'ensemble, est plutôt sablonneux.

Je serais heureux, Monsieur le Directeur, si vous pouviez me donner quelques renseignements, pour avoir la chance de réussir quelques plants qui puissent résister et prospérer dans mon terrain : soit comme porte-greffes de préférence, soit directs. Dans ces derniers, je préférerai que ce fût des numéros (blancs ou noirs peu importe) d'un rendement assez intéressant, et comme l'endroit de ce terrain est exposé aux gelées tardives quelquefois, ils puissent donner encore une demi-récolte ».

R. (Var)

Tous les terrains ne conviennent pas également à la vigne, chacun le sait, et, par suite, il y en a sûrement où elle ne peut vivre assez longtemps que si des mesures spéciales en font disparaître ou en atténuent les inconvénients. C'est le cas des terres de notre correspondant et de beaucoup d'autres. Comme tous les cépages porte-greffes ou producteurs directs y faiblissent, il ne peut s'agir d'un accident ou d'une maladie. Il ne peut être question que d'une action défavorable du sol ou du sous-sol.

Le sable, presque sable à verre, ne peut être très fertile ; il est plutôt stérile, mais enfin il peut tout de même nourrir la vigne comme la nourrit le sable de la mer. Mais le sable de mer, le sable des dunes, porte de belles vignes quand il occupe une épaisseur au moins de 0 m. 80 à 1 m. S'il repose à 20, 30 centimètres sur de l'argile, cela ne va plus, que l'argile soit par elle-même asphyxiante ou qu'elle retienne trop longtemps l'eau à sa surface, ce qui la rend encore plus asphyxiante.

Des cas de ce genre existent sur le continent ailleurs même que chez notre correspondant, où l'on voit la vigne pousser d'abord très bien pendant les premières années, c'est-à-dire tant que la

plus grande partie de ses racines est à la surface, puis dépérir à mesure qu'elles pénètrent de plus en plus profondément soit dans l'argile pure, soit dans l'argile gorgée d'eau.

Le remède : utiliser des cépages à système radiculaire traçant : Riparia, 3306, puisque le terrain est peu ou pas calcaire. Mais il serait préférable de modifier la nature du sous-sol par un défoncement à 0 m. 50 ou 0 m. 60 ; ou bien si la vigne est plantée, de drainer comme d'usage avec des tuyaux en poterie, ou encore, mais en les renouvelant tous les 4 ou 5 ans, avec des sarments ou des fascines. Le drainage en galerie, dont il est beaucoup question en ce moment, donneront peut-être de bons résultats.

En somme, il s'agit d'augmenter l'épaisseur de la terre dans laquelle les racines peuvent vivre normalement.

Enfin culture superficielle plutôt que profonde.

A l'Assemblée générale des Chambres d'Agriculture

Nous recevons la communication suivante :

Nimes, 13 Novembre 1927.

Monsieur le Directeur,

Dans le *Progrès Agricole* du 13 novembre, vous énoncez sur la foi d'une feuille agricole, qu'à l'Assemblée générale des Présidents des Chambres d'Agriculture, tenue le 24 octobre à Paris, que « à cinq heures, estimant que les paysans avaient assez parlé, on *étrangla* la réunion ».

Je regrette qu'avant de formuler une pareille imputation, vous n'ayez pas demandé des précisions à l'un des délégués présents ; vous eussiez été plus exactement renseigné.

Comme ayant pris part à cette réunion, voici les précisions que je puis vour fournir.

Avant cinq heures du soir, l'Assemblée avait achevé de discuter les deux premières questions figurant à son ordre du jour et avait formulé ses vœux sur ces deux questions : c'étaient celles des ressources financières des Chambres d'agriculture et du régime douanier, que toutes les Chambres d'agriculture avaient examinées dans leur session de mai, et sur lesquelles leurs délégués étaient mandatés.

L'ordre du jour portait une troisième question, celle des impôts agricoles. L'Assemblée, à une immense majorité, décida de ne pas l'aborder, parce que la plupart des Chambres d'agriculture ne l'avaient pas encore examinée.

C'est pourquoi la séance fut levée, malgré les protestations de la faible minorité qui voulait imposer sa manière de voir.

Veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Président de la Chambre d'Agriculture du Gard,
Gustave COSTE.

Nous ne pouvons que remercier M. Gustave Coste des précisions que nous apporte sa lettre, très heureux de constater que l'on n'a « étranglé » personne.

L. D.

L'Exposition de vins blancs de Pézenas

Les vins blancs de l'Hérault sont produits par un certain nombre de localités groupées, pour la plupart, aux alentours de Pézenas.

C'est qu'elles possèdent des terrains généralement maigres, de couleur claire qui, pour cette raison, sont très propres à la production de vins blancs de haut degré, aidés, du reste, par un encépagement de choix : Clairette, Picpoul, Terret blanc.

Ces vins, très recherchés il y a quelques années, le sont un peu moins maintenant paraît-il, étant concurrencés soit par des vins étrangers, soit par des vins décolorés.

Les producteurs ont tenu à appeler sur eux l'attention des consommateurs et du commerce des pays qui sont nos clients, par l'organisation d'une exposition qui vient de se tenir à Pézenas avec le plus grand succès. On y a remarqué de nombreux acheteurs des diverses régions de la France, notamment de l'Alsace, de la Belgique, etc., qui ont été très séduits par les qualités des vins qu'ils ont été appelés à déguster.

Un banquet a suivi l'inauguration de l'exposition sous la présidence de M. Guillon, représentant le Ministre de l'Agriculture empêché. Les orateurs, nombreux, comme il convient au pays des cigales, se sont plu à reconnaître la réussite de cette œuvre vinicole et à en féliciter les organisateurs, et particulièrement MM. Alliès, président de la Société des Amis de Pézenas, Riquet, président de la Commission d'organisation, etc...

Le Calcaire et le Court-Noué

On nous écrit :

« Je viens de recevoir ces jours-ci les résultats de l'essai calcimétrique de la terre que je vous avais envoyée le 20 octobre dernier.

Il ressort de cet essai un fait que je crois utile de vous signaler, le voici :

Le court-noué qui nous a obligé d'arracher cette vigne a débuté par l'échantillon n° 2.................................. 51,2 o/o de calcaire.

Le deuxième point attaqué a été le n° 4..... 50,4 o/o —

Le troisième a été le n° 3..................... 46,4 o/o —

Le quatrième et dernier le n° 1 à........... 44,8 o/o —

Le court-noué attaquant d'abord les points les plus calcaires et se continuant régulièrement selon les doses décroissantes du calcaire m'a paru digne de vous être signalé».

C. (Aude).

Il doit y avoir autre chose ; car si le court-noué existe dans les terrains calcaires, il existe aussi dans les terrains qui ne le sont pas du tout : diluvium alpin par exemple, et dans d'autres qui le sont à peine, 5 à 8 o/o, etc. La situation du sol, sa profondeur au-dessus d'un sous-sol imperméable, la pente, etc., doivent varier sans doute en même temps que la teneur en calcaire. A vérifier.

L. RAVAZ.

ESSAIS DE SELS AZOTÉS

SUR LA CULTURE DE LA VIGNE EN 1927

Nous avons pu continuer les essais de fumures azotées entrepris depuis 1924 dans un clos de notre vignoble situé à Montagnac (Hérault). Ce clos a été planté tout greffé en 1912 avec des aramons sur Rupestris du Lot. Il est situé sur 1/2 coteau exposé à la sécheresse et de nature argilo-calcaire ; sa fertilité est moyenne en azote, potasse et acide phosphorique. Avant ces essais, soit en 1922-23, il avait reçu une fumure copieuse au fumier de ferme mélangé au marc de raisin, plus les cendres provenant des sarments que nous faisons brûler sur le terrain aussitôt après la taille.

Les engrais azotés servant à nos essais nous sont adressés chaque année par le Comptoir français de l'azote. Les quantités qu'il nous fait parvenir sont les suivantes :

Sulfate d'ammoniaque...................	50	kilos
Chlorhydrate d'ammoniaque	40	—
Urée......................................	22	—
Cianamide	56	—

Ces matières, vu leur composition, renferment chacune 10 kilos d'azote, et nous leur avons associé du sulfate de potasse et du superphosphate de chaux pour obtenir un engrais complet.

Ces sels ont été mis dans les mêmes parcelles qu'en 1924, 1925 et 1926. Ces parcelles au nombre de 4 renfermaient chacune 1000 souches.

La 1re parcelle a reçu.....	50	kilos	de sulfate d'ammoniaque
	50	—	de sulfate de potasse
	100	—	de superphosphate de chaux
La 2me parcelle	40	kilos	de chlorhydrate d'ammoniaque
	50	—	de sulfate de potasse
	100	—	de superphosphate de chaux

La 3me parcelle	22 kilos	d'urée
	50 —	de sulfate de potasse
	100 —	de superphosphate de chaux
La 4me parcelle	56 kilos	de cianamide
	50 —	de sulfate de potasse
	100 —	de superphosphate de chaux

Ces engrais ont été répandus en couverture à la date du 27 janvier et enterrés par un labour à la charrue vigneronne.

Durant la végétation nous avons constaté la chlorose sur la 4me parcelle, chlorose qui a disparu par deux traitements au sulfate de fer à 1 o/o. Pas de mildiou constaté par suite d'une sécheresse intense, aucune pluie ne s'étend produite du mois de juin jusqu'au milieu de septembre. De ce fait la récolte, malgré une bonne sortie de raisins, a été de beaucoup diminuée, ces derniers n'ayant pas grossi.

La vendange s'est effectuée le 7 septembre et les rendements obtenus rapportés à l'hectare ont été les suivants comparés à ceux des années 1924, 1925 et 1926.

	Rendements 1924 — kilos	Rendements 1925 — kilos	Rendements 1926 — kilos	Rendements 1927 — kilos
1re parcelle. Sulfate d'ammoniaque.......	11050	9350	9280	6777
2me parcelle. Chlorhydrate d'ammoniaque.	12465	11220	8320	7459
3me parcelle. Urée	12920	11980	9600	7148
4me parcelle. Cianamide.	»	9280	8960	5283

Ces chiffres montrent bien que la sécheresse a été encore néfaste à la production, d'ailleurs la diminution des rendements a été générale dans les vignobles de coteau de la commune et des communes avoisinantes. Seuls les terrains de plaine non exposés à la sécheresse ont produit une récolte satisfaisante.

Les résultats de 1927 placent en tête comme rendement la 2me parcelle au chlorhydrate d'ammoniaque qui l'année dernière occupait le 4me rang au lieu du second, cela nous l'avions attribué à l'époque tardive où il a été répandu soit le 12 avril, et nous indiquions que ce serait là une indication importante pour la mise en terre de cet engrais. Les expériences de 1927 viennent démontrer ce dire, l'épandage ayant eu lieu le 27 janvier.

L'urée qui avait tenu jusqu'ici le 1er rang n'occupe cette année que le 2me, le 3me étant occupé par le sulfate d'ammoniaque et le 4me par la cianamide avec diminution importante dans le rendement.

Cette année nous avons fait dans un autre clos de notre vignoble un essai comparatif de trois autres sels azotés : nitrate de chaux ammoniacal, sulfonitrate d'ammoniaque et le potazote que nous a également envoyé le Comptoir français de l'azote.

Le clos choisi est située sur 1/2 coteau, de nature silico-calcaire et moyennement riche en éléments fertilisants. Sa plantation faite avec des racinés greffés d'aramon sur Rupestris du Lot date de 1902.

Il a été divisé en 3 parcelles de 800 souches chacune.

Sur la première parcelle il a été répandu l'engrais complet suivant :

Nitrate de chaux ammoniacal dosant 16,60 o/o d'azote...	50 kilos
Chlorure de potassium	40 —
Superphosphate de chaux	70 —

Sur la deuxième parcelle :

Sulfonitrate d'ammoniaque dosant 19 o/o d'azote ammoniacal et 6,5 o/o d'azote nitrique....................	35 kilos
Chlorure de potassium..	40 —
Superphosphate de chaux	70 —

Sur la troisième parcelle :

Potazote dosant 14,5 o/o d'azote ammoniacal provenant du chlorure d'ammonium et 20 kilos de potasse provenant du chlorure de potassium..................	56 kilos
Superphosphate de chaux...	70 —

Ces engrais ont été répandus en couverture le 4 février et enterrés par un labour.

Rien à signaler durant la végétation, pas de maladie. Bonne sortie de raisins dont le développement a été entravé par la sécheresse.

La vendange a eu lieu le 9 septembre et les rendements obtenus rapportés à l'hectare ont été les suivants :

1re parcelle. Nitrate de chaux ammoniacal.......	6837 kilos
2me parcelle. Sulfonitrate d'ammoniaque	7459 —
3me parcelle. Potazote	8080 —

D'après ces résultats ce serait le potazote qui aurait donné le plus haut rendement, puis viendrait en seconde ligne le sulfonitrate d'ammoniaque et le nitrate de chaux ammoniacal n'arrive qu'en troisième ligne.

Ces essais seront continués en 1928.

E. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles.

UNE COOPÉRATIVE OLÉICOLE MODÈLE

LA NYONSAISE DE NYONS (Drôme)

Il existe actuellement en France, plus de 60 coopératives oléicoles, groupant près de 30.000 oléiculteurs et possédant toutes une huilerie plus ou moins moderne.

Comme toutes les industries, ces installations subissent l'évolution et, alors qu'on les comprenait dans un sens, il y a 15 ans, nous les envisageons d'une façon toute autre, à ce jour.

La coopérative de Nyons représentant bien le type que nous désirons vulgariser, c'est d'elle que nous parlerons.

Cette coopérative a adopté un principe qui nous est cher et, les résultats qui en proviennent, nous montrent que nous avons eu raison de convaincre à nos idées, nos amis de Nyons, dès nos premières entrevues et nos visites à diverses coopératives.

Les débuts de sa création furent plutôt pénibles, car dans ce milieu existe des huileries particulières réellement modernes ; il en aurait été tout autrement si nous avions eu en face de nous de vieilles installations laissant trop à désirer ; mais le Comité d'Organisation était constitué par des hommes de volonté, qui voulaient réussir, rester maîtres de tous leurs produits et sous-produits, faire mieux connaître les exquises olives de Nyons, la meilleure des olives noires de table, leurs délicieuses huiles et tirer tout le bénéfice que leur situation culturale privilégiée donne à leur production oléicole.

Il eut en nos excellents amis, M. Desmoulins, directeur des Services agricoles de la Drôme et M. Dumont, professeur d'agriculture à Nyons, des conseillers éclairés, pleins de foi et d'ardeur et, l'installation décidée ayant été mise entre les mains de M. Dupau, le distingué Ingénieur en Chef du Génie Rural, bientôt la petite mais riante ville de Nyons vit sur son territoire une belle coopérative qui a reçu les suffrages de tous ses nombreux visiteurs.

Avec raison, la Commission d'organisation et tous les coopérateurs avaient songé avant toute création, qu'il y aurait lieu de diviser la Coopérative en deux parties ; l'une devant recevoir les olives destinées à être conservées, les plus belles de la variété, la tanche ou olive de Nyons ; l'autre le matériel d'huilerie.

Nous ne parlerons ici que de l'huilerie, mais nous n'oublierons pas de dire cependant, que la confiserie d'olives est prospère et, qu'à la dernière campagne (mauvaise année), plus de 50.000 k. d'olives ont été mises en saumure et qu'il a manqué à la coopérative des olives pour satisfaire tous ses clients. Nous dirons également que la coopérative peut mettre en saumure 100.000 k. d'olives, lorsque la récolte est bonne.

Dans l'huilerie, le principe que nous avons fait adopter et que nous recommanderons toujours, lorsque la puissance de l'usine sera établie sur un travail possible de 8.000 k. d'olives par jour devant produire 3.000 k. de grignons environ, a été le suivant :

1° Travail des olives ;

2° Epuisement des grignons (en utilisant comme dissolvant le trichlorure d'éthylène) dès leur sortie des scourtins ;

3° Utilisation des grignons épuisés comme combustible, pour produire par l'intermédiaire d'une chaudière et d'une machine à vapeur, la force utile au moulin et la vapeur indispensable pour l'épuisement.

On voit d'ici le mécanisme de l'usine :

Les olives sont apportées au moulin ; un trieur classe les fruits en olives pour la conserve (ce sont les gros) et olives d'huileries ; le plus souvent, les propriétaires font ce classement au fur et à mesure de la récolte.

Déjà à ce moment des expéditions ont lieu, car dès sa cueillette, l'olive de Nyons est bonne à consommer ; on pique alors les fruits en utilisant une machine spéciale, on les salle et on les expédie soit directement aux consommateurs en postaux de 5 à 10 k., soit aux revendeurs dans des corbeilles dont la forme est bien connue à Marseille.

Pour mémoire, il est nécessaire de dire, que ceux qui désirent conserver des olives un certain temps doivent les placer dans une saumure à 10 o/o de sel ordinaire.

Les fruits qui ne sont pas expédiés de suite sont placés dans des bassins où se trouve une saumure à 10 o/o de sel marin, en attendant leur expédition, en paniers, après simple égouttement.

Les petites olives ou celles uniquement d'huilerie, après un séjour de 3 à 4 jours au maximum dans le grenier à olives, passent dans l'huilerie.

Celle-ci comprend 2 parties :

L'huilerie proprement dite, composée d'un concasseur, d'un broyeur à 2 meules, d'une presse préparatoire double, de 3 presses finisseuses, et d'une turbine séparatrice d'huile.

Cette coopérative fabrique les huiles selon la méthode classique, mais se débarrasse de ses grignons en les envoyant, à la sortie des scourtins, dans une émotteuse qui les cède à un séchoir élévateur.

Les grignons réduits en poussières et séchés sont conduits au-dessus de l'extracteur de l'usine d'épuisement.

Cette usine utilisant comme dissolvant le trichlorure d'éthylène comprend : un extracteur pouvant traiter 3.000 k. de grignons en 24 h., un distillateur, et un réfrigérant ; elle produit des huiles très peu acides (car les grignons sont traités avant leur échauffement) qui se vendent très bien.

Après épuisement les grignons sont réunis devant le foyer de la chaudière et c'est le combustible utilisé uniquement pour faire fonctionner tous les éléments mécaniques de l'huilerie coopérative.

Nous n'entrerons pas dans les détails de la fabrication, car ces questions d'huilerie et d'épuisement ont été traitées par nous bien des fois, mais nous dirons ceci :

« Les sous-produits de nos récoltes constituent trop souvent des richesses qu'on laisse perdre (témoin les pépins de raisins) et, en ce qui concerne la production oléicole, une partie de leur valeur seulement revient aux producteurs ».

La preuve la voici :

Le cours des grignons dans la région de Nyons a été de 25 fr. les 100 k. au cours de la dernière campagne, de ce prix il faut déduire 2 fr. par 100 k., pour mise en sacs et camionnage, soit net 23 fr.

Or après avoir déduit des recettes brutes, provenant de la vente des huiles de grignons de la coopérative (10 o/o pour amortissement du matériel, le dissolvant utilisé, la main-d'œuvre et l'assurance ainsi que la participation aux comptes : frais entretien, frais généraux), le prix des grignons ressort net à 50 fr. les 100 k., soit le double.

Tout commentaire serait inutile en présence de ce résultat, quoique nous ayons négligé volontairement de faire état de la valeur des grignons déshuilés, utilisés comme combustible pour la production d'énergie et de chaleur nécessaires à la marche du moulin et des appareils d'épuisement.

Est-ce que ces lignes ne disent rien aux coopératives ? Est-ce que les coopératives qui marchent de l'avant ne voient pas que leur action est incomplète ? Ne jugent-elles pas que leur rôle reste à terminer tant qu'il y a possibilité de retirer quelque chose d'utile, des produits qui leur sont confiés ?

Nos bons amis M. Viarsac, président de la Nyonsaise, et M. Coupon, directeur et l'âme de l'huilerie coopérative, ont le droit d'être fiers de l'œuvre qu'ils ont réalisée et qu'ils conduisent avec succès.

J. Bonnet,
Directeur du Service de l'Oléiculture.

LA SITUATION ACTUELLE
DE LA

CULTURE ET DU COMMERCE DES RAISINS DE TABLE EN ITALIE ET EN ESPAGNE (1)

---

4. **Région des Abruzzes.** — *Province de Teramo*

La Province de Teramo, dans les Abruzzes, vient immédiatement après celle de Plaisance au point de vue de l'exportation des raisins de table.

Les variétés que l'on y cultive sont assez nombreuses : Montonico, Trebbiano, muscats divers, Mennavacca, Uva duraca, Uva pane, Pergolese, San Francesco Bianco, Montepulciano, Pergolone ou Pergolone blanc, Malvasia, Sanginella, etc.

Mais il en est deux qui doivent surtout retenir l'attention, ce sont :

— Le *Trebbiano doré* ou Uva d'oro, que les Allemands appellent Golden Traube ;

— *Le Montonico*, avec sa sous-variété dite raisin de *Poggio delle Rose*, « Goldweintrauben » des Allemands.

1° Le *Trebbiano doré* est cultivé dans la zone côtière jalonnée par les localités de Monte Silvano, Silvi Marina, Monte Pagano, Castellamare, Citta San-Angelo, etc.

Les caractéristiques de cette variété sont les suivantes : grappes grosses, longues, ailées, serrées ; rafles vert-blanchâtres ; pédoncules longs et robustes ; grains plutôt gros, ronds ; peau pruinée, épaisse, vert-jaunâtre ; pulpe charnue à saveur douce spéciale.

Récolté depuis la 1re dizaine de septembre jusqu'au 15 octobre, le Trebbiano s'expédie en quantités importantes sur Milan, Turin, Gênes et l'Allemagne. Il supporte, sans inconvénient paraît-il, 10 jours de transport ;

2° Le *Montonico* ou *Mondonico* est une variété à grappes pyramidales, allongées, ailées, serrées, de couleur jaune-verdâtre ; à pédoncule, court, vert jaunâtre ; à grains moyens et ronds ; à peau *très épaisse*, pruinée ; à pulpe un peu croquante, de saveur simple et douce.

A Poggio delle Rose, commune de Cermignano, on cultive, dans des terrains argileux et secs, sous un climat froid, à l'altitude de 500 à 700 mètres, une variété dite « *Raisin de Poggio delle Rose* », qui paraît être une sous-variété du Montonico et qui, *se recoltant la der-*

---

(1) Voir page 454.

nière en Italie du 15 octobre à décembre, peut supporter, sans inconvénients, 15 jours de transport. Elle jouit d'une faveur très marquée sur les marchés allemands.

Les principaux centres producteurs de la Province de Teramo sont : Atri, Citta San-Angelo, Loreto Aprutino, Pianella, Torre dei Passeri, Penne, Bisente, etc.

5. — Région des Pouilles. — *Provinces de Bari et de Lecce*

1° La Province de Bari est celle qui, dans l'Italie Méridionale, donne le plus fort contingent de raisins de table précoces. Avant la guerre, elle exportait sur l'Allemagne 30 à 35.000 quintaux de raisins. Elle en exporte à peu près autant à l'heure actuelle.

La variété la plus répandue est la *Beresana* ou *Varesana*, très rustique et très productive, à raisins blancs, à grains moyens ou gros, ronds, à peau mince et résistante, à pulpe très charnue, de saveur agréable, moyennement sucrée. Mûrit dans les premiers jours d'août. Très estimée en Allemagne et particulièrement en Saxe.

Viennent ensuite :

Le *Sommarello rouge* (Barbarossa di Piemonte, Uvarina, Uva signora), à grappes longues, un peu compactes, à grains moyens, ronds, à pulpe charnue, excellente, de bonne conservation. Mûrit fin août, premiers jours de septembre.

La *Mennavaca*, variété blanche, à grappes grosses, serrées, à grains ovales, à peau épaisse et à pulpe charnue. Peut servir à la préparation du raisin sec.

La *Primesta di Ruva*, variété tardive, mûrissant fin octobre. Intéressante au point de vue commercial.

Le *Chasselas*, maturité fin juillet.

Le plus gros de la production de la Province de Bari *est dans la région de Bisceglie.*

2° La Province de Lecce produit l'*Uva rosa*, à grappes lâches, à grains gros et ronds et à pulpe charnue. Se récolte dans les premiers jours d'août

6. Région de Campanie ou de Naples

Les raisins de table de la Province de Naples ne donnent pas lieu à un gros commerce d'exportation, mais ils se consomment en assez grande quantité sur place, et spécialement à Naples, de juillet à fin novembre. Les cultures sont répandues dans toute la Province, principalement à *Pouzolles*, à *Gragnano* et dans la *zone du Vésuve.*

Parmi les variétés les plus intéressantes de cette régions, nous citerons :

a) *Très précoce*: La *Luglienga* (blanche). — Variété très vigoureuse ; Grappes cylindriques, grosses. Grains légèrement ovales, verdâtres, à peine jaunâtres au soleil ; pulpe moyennement sucrée ; maturité précoce. Se conserve sur pied. Coularde au cours des années pluvieuses et dans les terrains abondamment fumés.
Le *Muscat blanc.*

b) *De précocité moyenne :*
L'*Uva Rosa ;*
La *Duraca ;*
La *Lugliese* (nov.). ;
Le *Muscat de Hambourg.*

c) *Tardives* : La *Catalanesca.* — Variété blanche, très répandue, notamment sur le versant occidental du Vésuve, à Somma Vesuviana, à 200 à 300 mètres d'altitude. Les grappes sont conservées sur pied jusqu'à fin décembre si l'automne est sec. Vers le 15 octobre, cette excellente variété s'expédie quelque peu sur Gênes et Milan.

A citer encore quelques variétés locales de moindre importance, comme l'*Uva Fragola* (noire), qui peut se conserver sur la paille jusqu'en décembre ; l'*Uva di Madona* (blanche), qui se consomme à Piedigroto ; le *Sanganelo* (blanche), qui se récolte vers le 15 août ; la *Folanghina* (blanche), la *Coda di Volpe,* l'*Uva Signora* (blanche), l'*Aglianico* (noire), le *Pugliese* (noire), la *Castagnara* (noire), etc.

7. Région de la Calabre

La Calabre donne l'*Uva Ruggia* et, surtout, le *Zibibbo.* Le *Zibibbo* (ou Muscat d'Espagne; Salamanna, Uva di Pantellaria) est le Muscat d'Alexandrie qui acquiert là-bas, des qualités exceptionnelles de parfum et de coloris.

8. La Sicile

Les cultures de raisins de table se sont développées en Sicile à partir de l'année 1881, avec les variétés *Lugliese* ou *Luglienga, Porteghese* (ou Portugais bleu), *Damaschina*, *Inzolia Imperiale, Lagrima di Maria*, *Regina*, *Varesana* et *Chasselas*, etc. Les plus intétessants au point de vue commercial sont la *Luglienga*, la *Portoghese* et les *Chasselas*,

Les *Chasselas*, récoltés à partir du 20 juillet, font une sérieuse concurrence à ceux de l'Algérie sur les marchés de Suisse et en Allemagne. Ils s'expédient surtout par le port de Milazzo.

9° La Sardaigne

Les variétés qui dominent en Sardaigne sont l'*Appesorgia* et la *Bermestia blanche*. La *Bermestia* est un raisin à grappes volumineuses, à grains gros, ovales, à pulpe croquante peu parfumée ; maturité 3e époque.

10. Région du Piémont

Le Piémont cultive avec divers *muscats*, la *Favorita*, la *Luglienga*, la *Balsamina*, le *Barbarossa* (couleur rouge vif), la *Cari* (rouge), l'*Erbalusa di Caluso* (blanche) et, surtout, l'*Uva Angela*, variété blanche qui mûrit dans les premiers jours d'octobre et qui alimente les marchés italiens.

11. Région du Trentin

La région du Trentin produit des quantités assez importantes de *Bazzegano* (de la province de Plaisance) et de *Frankenthal* ou Schiavone.

12. Région de Venise ou de Trévise

Dans la province de Venise, la vigne est surtout cultivée en vue de la production du vin. On y trouve néanmoins quelques variétés de raisins de table dont les plus intéressantes sont :

— La *Garganega*, jaune dorée, excellente, pouvant être vinifiée. Se cultive spécialement dans la province de Vicence et un peu dans celles de Vérone et de Padoue.

— La *Dorona de Venise*, variété blanche, produite en quantités notables dans la zone littorale voisine de Venise.

Nota. — *Ecole supérieure de Viticulture de Conegliano.*

L'Ecole de Viticulture de Conegliano, « Etablissement supérieur d'enseignement viticole et œnologique le mieux organisé de l'Italie et l'un des plus remarquables de l'Europe » possède, dans ses vastes champs d'expériences, à côté de collections très complètes de vignes à vins et d'espèces américaines, de nombreuses variétés de raisins de table de provenances diverses dont elle poursuit l'étude.

— A côté des raisins spéciaux à leurs pays, les Italiens cultivent, depuis plusieurs années, de nombreuses variétés d'origine française.

Je crois devoir signaler ici qu'un habile viticulteur de Vaprio d'Adda (province de Milan), M. *Luigi Alberto Pirovano*, a obtenu, par hybridation, de très nombreuses et, paraît-il, intéressantes variétés de raisins de table. Ces variétés, provenant de croisements entre vini-

A. — **PRINCIPAUX RAISINS DE TABLE ITALIENS** (Calendrier de la Production. Année moyenne).

Régions	Provinces	VARIÉTÉS	Couleur	Juillet	Août	Septemb.	Octobre	Novemb.	Décemb.	Production avant guerre ; nombre total des wagons par campagne	MARCHÉS de Consommation d'avant-guerre
Sicile....	Sicile....	Luglienga......	B							15 à 20...	Suisse
		Porthoghèse ...	N								Suisse
		Chasselas......	B								Suisse
Pouilles..	Bari. ...	Baresana.	B							250 à 300...	Germanie (Saxe)
		Somarello......	N							30 à 40...	Sur t. marchés
		Chasselas......	B							10 à 12...	Suisse
	Lecce....	Uva Rosa......	N							40 à 50...	Allemagne
Emilie...	Bologne..	Chasselas	B							200 à 300...	Suisse et Rhénanie
		Uva Regina....	B							2 à 3...	Consommation locale
Latium..	Latium..	Muscat Terracina.	B							450 à 500...	Milan-Turin, Rome-Gênes
Abruzzes.	Teramo..	Trebbiano	B							450 à 500...	Milan-Turin Gênes Allemagne
Toscane..	Pise.	Colombana	B							150 à 200...	Suisse Allemagne
Emilie...	Plaisance	Verdea.	B							350 à 400...	Suisse Allemagne Italie
Piémont..	Piémont.	Besgano	N							70 à 80...	Italie
		Angelo	B								Marchés locaux
Campanie	Naples...	Catalanesca....	B							15 à 20...	(Consommation locale surtout)
Abruzzes.	Teramo..	Montonico	B							80 à 90...	Suisse Allemagne

feras, portent le nom de l'obtenteur, suivi d'un numéro. Ex. : *Pirovano N° 1 : Chasselas rose et Muscat de Hambourg*. Dans son ouvrage intitulé « *Uve da Tavola* », uniquement consacré aux raisins de table en général, M. Pirovano a décrit 101 hybrides obtenus par ses soins.

En résumé, l'Italie possède, à l'heure actuelle, une gamme très étendue de raisins de table précoces et tardifs dont quelques-uns présentent un réel intérêt commercial.

Le tableau A ci-joint (page 11), dans lequel les régions productrices italiennes sont rangées dans l'ordre de précocité de leurs produits les plus intéressants pour le commerce, montre que la récolte des raisins s'échelonne, sans interruption, de juillet (Sicile) à octobre-novembre (Abruzzes). La variété cueillie la dernière est le *Montonicode Poggio delle Rose.*

(*à suivre*)

LOUBET,
Ingénieur agronome,
Inspecteur divisionnaire de la Compagnie P.-L.-M.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Fédération des sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est. — L'Assemblée générale de la Fédération aura lieu le 21 novembre prochain à Nimes.

Séance du matin à 9 heures 30 : Allocution du Président ; Procès-verbal de la dernière séance ; Correspondance ; Résultats de la séance du Conseil d'administration ; Le remembrement de la propriété, par M Brusset, avocat, membre délégué de la Société départementale d'agriculture de Vaucluse ; Utilisation des raisins à des produits autres que le vin, par M. Jaubert, président de la Société départementale d'agriculture du Var.

Séance du soir, à 14 heures 30 (14,30) : Le marché actuel du blé, par M. Pallier, président de la Société centrale d'agriculture du Gard ; Remplacement de l'impôt du chiffre d'affaires sur la vente des produits d'alimentation et notamment sur le vin, par une taxe unique, M. Palazy, vice-président de la Société départementale d'agriculture de l'Hérault ; L'élevage français menacé par l'industrie du bétail allemand, M. Pallier, président de la Société centrale d'agriculture du Gard ; Moyens de propagande en faveur du vin, M. Nougaret, président de la Société de propagande pour le vin, pour le Comice agricole de Béziers ; L'agriculture au point de vue professionnel et la Représentation législative en 1928, M. Pallier, président de la Société centrale d'agriculture du Gard ; Questions diverses.

N.-B. — La réunion du Conseil d'administration et les deux séances de l'Assemblée générale auront lieu au siège de la Société centrale d'agriculture du Gard, Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nimes.

Pommes à cidre. — La Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre (39, rue d'Amsterdam, Paris 8[e]), nous communique la note suivante :

Paris, le 5 novembre 1927.

La récolte des fruits à cidre peut être évaluée à 35-37 millions de quintaux, largement inférieure à celle d'une forte année (47 millions de quintaux en 1924).

La constitution des réserves habituelles de fruits et de cidres par les récoltants, dont les caves avaient été presque totalement vidées par la production très déficitaire des années 1925 et 1926 — la distillation à la ferme qui se généralise, semblent devoir absorber la plus grosse partie de la récolte. Aussi, a-t-on constaté ces dernières semaines, une certaine raréfaction des offres, accentuée encore par les prix non rémunérateurs qui étaient offerts, la culture se refusant à vendre à porte.

Parallèlement, les demandes de la distillerie se sont développées en raison du redressement des cours des alcools, redressement qui s'est poursuivi la semaine écoulée. Voici d'ailleurs le bilan de la hausse enregistrée à la Bourse de Commerce de Paris (l'hectolitre à 100°), novembre 680-690 fr. (8 octobre), à 870-880 fr. (3 novembre), 4 premiers 710-750 fr. (8 octobre), à 900-920 fr. (4 novembre).

Pour ces deux raisons, le marché des pommes à cidre accuse un redressement général.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires de gros à gros restent toujours sans animation, dans les Entrepôts parisiens. Les quelques demandes qui se produisent ne portent guère que sur des vins de belle qualité et belle couleur ; les marchandises ordinaires, délaissées, voient leurs prix plutôt faiblir. On a payé des vins rouges du Midi, faisant de 7° à 7°5, de 175 à 180 fr. ; des 8°, de 185 à 200 fr. ; des 9°, de 210 à 225 fr. ; des 10° de 230 à 235 fr. Il y a peu de vins de 11° et au-dessus, et pour ceux qu'on trouverait, on demanderait des prix assez élevés. En provenances d'Algérie, on a offert de bons vins rouges 11° aux environs de 245 fr. En vins de même origine, des blancs 10°5 à 11°, ont vu les prix de 250 à 255 fr. ; des rosés, celui de 260 fr. pour des 11°5 à 12°. Des vins blancs vieux, de provenances diverses, 9°, ont été proposés à 235 fr. et à 250 pour des 10°. Des Espagne blancs, ont été offerts de 240 à 250 fr. ; des vins de Grèce vieux 11°5 à 12°, l'ont été de 240 à 245 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 7 novemb.	Cours du 14 novemb.
8°..................	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
8 à 9°..............	Aramon	Aramon 16,50 à 18 fr.	Aramon
9 à 10°.............	17,00 à 18 fr. 00	le degré	15,50 à 18 fr.
11°.................	le degré	Costières 18 à 19 fr.	Costières
11 à »...............		le degré	17,50 à 19 fr.
Costières...........			le degré
Rosé, Paillet, gris.....	18 à 19 fr. le d.	«	»
Blanc Bourret........		18 fr. le d.	Clairettes 18 fr. le d.
Blanc Picpoul........			

Sydincat régional des Vignerons du Sud-Est. Maison d'Agriculture, place Questel, à Nimes. — Le Syndicat régional des vignerons du Sud-Est porte à la connaissance de ses adhérents les ventes de vin et alcool effectuées au cours de la semaine écoulée qui lui ont été communiquées :

10 novembre. — Cave Coopérative de La Calmette, 140 hectolitres de vin rouge, 8 degrés, à 138 francs l'hecto ; Galician, 450 hectolitres de vin rouge, 10 degrés 6, à 195 francs l'hectolitre ; Galician, 1.000 hectolitres de vin rouge, 10 degrés, à 18 francs le degré ; Beauvoisin, 1.000 hectolitres de vin rouge, 9 degrés, à 18 francs le degré ; Beauvoisin, 1.000 hectolitres de vin Jacquez, 10 degrée 1/2, à 11 degrés, à 200 francs l'hectolitre ; Aimargues, 1.500 hectolitres de vin rouge, 7 degrés 3, à 102 francs l'hectolitre; Nimes, 2.000 hectolitres, de vin rouge, 7 degrés 5, à 100 francs l'hectolitre ; Cave Coopérative de Combas, 400 hectolitres de vin rouge, 8 degrés 2, à 130 francs ; Cave Coopérative de Crespian, 200 hectolitres de vin rouge, 8 degrés 8, à 140 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 8 novemb.	Cours du 15 nov.
8°1/2	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°		8 à 10°	8 à 10°5
10°	140 à 180 fr.	125 à 175 fr.	120 à 175 fr.
11°			
Rosé	180 à 190 fr.		
Blanc de blanc	180 à 200 fr.		

Cette. — Chambre de Commerce. — **Bourse de Cette.** — **Marché du** 9 novembre 1927.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés 0, de 125 à 175 fr. l'hecto ; **rosé,** 9 à 11 degrés «» à »»,»» le d.; **blanc,** 9 à 10°5 »»» à ««« fr., **nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.**

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 4 nov.		Cours du 11 novemb.	
8°	Vins nouveaux			Vins nouveaux	
9°					
10°	145 à 170 fr.	7°5 à 11°	120 à 200 fr.	7°5 à 12°	115 à 200
11°					
Vins rosés 8°	150 à 190			»	
Vins blancs	185 à 220		158 à 190 fr.		160 à 205 fr.

Béziers. — Le bureau du Syndicat régional des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.) porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiqués :

Bessan : un lot vin blanc bourret, 1.200 hectos, 9 degrés, à 150 francs l'hecto. — Cazouls-les-Béziers : un lot vin rouge, 1.300 hectos, 10 degrés, à 175 francs l'hecto. — Cers : un lot vin rouge, 600 hectos, 8 deg. 2, à 135 fr. l'hecto. — Cessenon : un lot vin rouge, 500 hectos, 10 degrés, à 180 francs l'hecto. — Colombiers : un lot vin rouge, 300 hectos, 7 degrés 8, à 126 francs l'hecto (légère couleur). — Maureilhan : un lot vin rouge, 200 hectos, 7 deg. 7, à 120 francs l'hecto (légère couleur) ; 100 hectos, 8 degrés 4, à 140 francs l'hecto ; 400 hectos, 8 degrés 2, à 140 francs l'hecto. — Maureilhan : un lot vin blanc, 700 hectos, 10 degrés 4, à 188 francs l'hecto. — Servian : un lot vin rouge, 1.600 hectos, 9 degrés 4, à 157 francs l'hecto ; 1.300 hectos, 9 deg. 6, à 161 francs l'hecto ; 300 hectos, 9 degrés, à 160 francs l'hecto. — Saint-Thibéry, un lot vin rouge, 500 hectos, 8°8, à 140 francs l'hecto. — Vias : un lot vin rouge, 2.400 hectos, 9 degrés 5, à 158 francs l'hecto. — Villeneuve-les-Béziers : 1.700 h. 8 deg. 7, à 140 francs ; 1.600 hectos, 8 degrés 8, à 140 fr. l'hecto ; 900 hectos, 8 degrés 5, à 140 francs l'hecto. — Cuxac (Aude) : un lot vin rouge, 700 hectos, 11 degrés à 200 francs l'hecto. — Rieux (Aude) : un lot vin rouge, 500 hectos, 8 degrés 7, à 145 francs l'hecto.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 6 au 12 novembre 1927 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 7,5 à 10°, de 120 à 165 fr. ; bourrets et picpouls, 18 à 19 fr. 00 ; clairettes, «« à 19 fr. ; rosés, «« à «« fr.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 13 novemb. Vins rouges, de 9 à 12°, de 155 à 205 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 3 nov.	Cours du 10 novemb.
7 à 8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
8 à 9°		»	«
9 à 10°	150 à 175 fr.	8 à 11° 140 à 195	7°5 à 11° 135 à 190
10 à 11°			
11° et au-dessus		Corbières 12° à 12°5 210 fr.	12° 210 fr.

Syndicat régional de Narbonne. — 10 Novembre 1927. — Le Bureau du Syndicat régional des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées. — Récolte de 1927. — Sigean, un lot vin rouge, 140 hectos, 9 degrés, 162 fr. l'hecto. — Embres et Castelmaure, 180 hectos, 11°1, 197 fr.; 170 hectos, 10°5, 185 fr - Fraisse-des-Corbières, 200 hectos, 11°7, 203 fr. — Gruissan, 200 hectos, 11 degrés, 200 fr,; 200 hectos, 10°2, 190 fr.; 150 hectos, 10 degrés, 190 fr.; 1t5 hectos, 10°5, 195 fr.; 150 hectos, 10 degrés, 190 fr.; 180 hectos, 11 degrés, 195 fr.; 200 hectos, 10 degrés, 190 fr. — Mirepeisset, 200 hectos, 11°7, 202 fr. - Tourouzelle, 100 hectos, 11°4, 208 fr. — Cascatel, 450 hectos, 11°, 210 fr.; 1000 hectos, 11°8, 210 francs, l'hecto nu, suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

Carcassonne. — Semaine du 5 au 12 novembre 1927 :

Récolte 1927. 16,50 à 17 fr. 50 le d.

Lézignan (Aude). — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière.** — Récolte 1927 :

Minervois 9 à 12°, 153 à 205 fr. ; Corbières 9 à 12°, 173 à 205 fr. ; l'hecto

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — **On cote :**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 29 oct.	Cours du 5 novemb.
8°	Vins nouveaux	»	Vins nouveaux
9°	135 à 195 fr.	8 à 12°	
10°			8 à 12°
11°		16,50 à 17 fr. le d.	16,50 à 17 fr.
11 à 12°			le degré
12 à 13°			

Perpignan. — Le bureau du Syndicat des vignerons porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées dans la semaine du 6 au 12 novembre, et qui lui ont été communiquées. (Récolte 1927) :

Trouillas : 60 hectos 9°9, à 190 fr. l'hecto (retiraison immédiate) 80 hectos 10° 4, à 200 fr. (retiraison immédiate).

Ponteilla : 90 hectos 12°7 à 217 fr. 50 (retiraison immédiate), 110 hectos 13° à 221 fr. (retiraison immédiate).

Caramany : 1500 hectos 11° 5 à 17 fr. 50 le degré (Cave coopérative) retiraison d'ici fin décembre).

Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est : Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse. — *Fédération du Var. Ventes effectuées :* Coopérative Vinicole Nans-les-Pins. — 370 hl. Alicante s. g. d°, 200 fr. l'hl.; 390 hl. rouge s. g. d°, 180 fr. l'hl.

Coopérative Vinicole Fox-Amphoux. — 500 hl. rouge s. g. d°, 182 fr. 50 sous marc ; 560 hl. Jacquez à 22 fr. le degré. — Les lies ont été vendues 50 fr. l'hl. nu, pris en cave.

« La Laborieuse » Carnoules. — La cave a vendu par soumission, 21 hl. 80 eau-de-vie de marc 64 degrés, à 750 fr. les 100 degrés.

Coopérative Vinicole Solliès-Pont. — Oct. 2.000 hl. rouge, 11°7 et rosé 12°4 à 200 francs.

Coopération Vinicole Careoult. — 800 hl. rouge, 10°5 à 181 fr. 30 : 250 hl. Jacquez, 11°5 à 253 fr. 30 ; 70 hl. blanc, 11 degrés à 187 fr. 10 ; 270 hl. Couderc, 9 degrés à 180 fr. 55 ; 180 hl. lies à 62 fr. 35. les 100 kilos ; 21 hl. alcool 52 degrés à 725 fr. les 100 degrés.

Coopérative Vinicole. Six Fours La Place. — 539 hl. rouge, s. g. d°, 190 fr.; 600 hl. rouge, 10°5 à 180 fr.; 200 hl. rosé s. g, d°, à 190 fr.; 12.000 kilos lies à 58 fr. les 100 kilos.

Coopérative Vinicole Saint-Cyr-sur-Mer. — Dans notre dernier Bulletin, une confusion entre les ventes et les renseignements donnés sur les stocks a fait mettre, dans les ventes effectuées, 600 hl. rouge à 200 francs.

Fédéralion de Vaucluse. — Ventes effectuées. — « Le vin de Sylla » Apt. — 110 hl. plans tendres, 8°1 à 19 fr. 50 ; 513 hl. plans tendres, 9 degrés à 17 fr.; 120 hl. plans tendres, 8°9 à 17 fr. 50 ; 2 réservoirs plans tendres, 8°9 à 17 fr.50; 153 hl. plans durs, 10 degrés, à 17 fr. 50 ; 573 hl. plans durs, 10 degrés, à 17 fr. 50 ; 100 hl. plans durs, 9 degrés, 18 fr.; 100 hl. plans tendres, 8°3, 18 fr.; 3 réservoirs plans durs, 10 degrés, 18 fr.; 240 hl. plans durs, 10 degrés 18 fr. 25 ; 2 réservoirs plans durs au choix, 18 francs.

Coopérative Vinicole Le Thor. — 160 hl. rouge, 8°8 à 151 fr. l'hl.

Fédération du Var. — Coopérative vinicole Solliès-Pont. — Récolte totale : 3.412 hl. Plus rien à la vente.

« La Laborieuse », Carnoules. — Récolte 1927 : 6.000 hl. vin de 12°.

Coopérative vinicole Fox-Amphoux. — Récolte totale : 2.530 hl.

Coopérative vinicole Six-Fours-la-Plage. — Récolte totale 1927 : 3.750 hl. Réservé : 450 hl. Vendu : 1.340 hl. Reste à la vente : 1.960 hl.

Coopérative vinicole Gareoult. — Récolte totale 1927 : 5.000 hl. Réservé : 200 hl. Vendu : 1.390 hl. Reste à la vente : 3.410 hl.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Coopérative Jouques. — Récolte totale : 2.300 hl. pour 289.000 kg. de raisins.

Coopérative Cabries. — Récolte totale : 3.807 hl. pour 478.000 kg. de raisins.

Coopérative Senas. — Récolte totale : 4.750 hl. pour 621.500 kg. de raisins. Cette quantité rectifie celle déjà donnée.

Coopérative Simiane. — Récolte totale 1927 : 5.250 hl. Réservé : 2.000 hl. A la vente : 3.250 hl.

Fédération de Vaucluse. — Coopérative vinicole Apt. — Récolte totale : 12.000 hl.

Charente — **Chepniers.** — Le vin de cette année est vert et un peu acide, il fait du 7 à 9 degrés. Actuellement on paie 40 fr. le degré-barrique pris à la propriété tous frais en sus, lie comprise ; mais on espère que la cote de Cognac sera plus élevée. Pour l'instant la propriété ne vend pas.

Gironde. — **Bourg-sur-Gironde.** — Les cours oscillent de 150 à 180 fr. le degré-tonneau, suivant mérite. Ils seront tenus à ce taux au moins jusqu'en fin d'année, car les besoins semblent grands.

Quant aux vins vieux ils ont presque complètement disparu, et se raisonnent aux alentours de 1.800 fr. le tonneau nu, les rouges, et 2.400 fr. les blancs. Affaires calmes, mais il y a cependant toujours un bon courant.

TARN. — **Briatexte.** — Les vins rouges 9 à 10 degrés ont été cotés, la semaine dernière, 17 à 18 fr. le degré. Les blancs se paient de 350 à 450 fr. suivant qualité.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Région, récolte 1927 : rouge, 9 à 11 deg. 1/2, de 14 à 18 fr. le degré ; blanc, 18 à 19 fr. le degré ; rosé, 17 fr. 25 à 18 fr. le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave pour marchandise prise en cave tous frais en sus. Prix à majorer de 90 fr. chez le détaillant.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Mâcon.** — Les prix ne sont pas encore très bien établis, ils sont actuellement, en dehors des vins fins, d'environ 350 fr. pour les vins ordinaires rouges, et de 400 fr. pour les vins ordinaires blancs, la pièce de 214 litres nue.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à 817 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »«« à »«» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, ««« à »»«« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 410 à 430 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — 3/6 vin 86°, 770 à 780 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, 480 à 500 ; 3/6 marc, 86°, 675 à 700 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 400 à 420 fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de 930 à 950 fr. ; marc 750 à 800 fr. Eaux-de-vie marc, «»« à »»« fr. les 1000 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 800 à 850 ; 3/6 marc, 86°, 710 à 750 ; eau-de-vie de marc, 410 à 430 fr.

La distillerie coopérative de Beaucaire a vendu le 9 courant 105 hectos de marc, 86°, 827 fr. 50.

CÉRÉALES

Alger. — 4 novembre 1927.
Blé tendre colon 1er choix, 163 à 165 fr.
Blé tendre colon 2e choix, »«« à «»« fr.
Blé dur colon, 179 à 180 fr.
Orge colon, 112 à 113 fr.
Avoine d'Algérie, 117 à 119 fr.

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 15 novembre 1927.

	novembre	décembre	janvier-février
Blé	146,25-146,50 P.	147-147,25 P.	148,75 P.
Seigle	124 N.	124 N	124 N.
Avoine noire	99,50 P.	100,25 V.	101 P.
Avoine......	99 N	99 N	99 N.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 6 au samedi 12 novembre 1927

	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche	13	»	15	8	»	26	12	8	14	8	»	10
Lundi	»	6	13	7	4	22	10	7	8	5	15	16
Mardi	10	3	»	4	»	5	9	4	12	6	»	5
Mercredi	9	7	12	6	13	13	8	4	10	2	10	»
Jeudi	»	»	15	10	»	6	»	»	14	6	»	»
Vendredi	8	1	12	«	0.7	»	6	—2	16	3	»	«
Samedi	7	1	13	5	»	»	3	—2	15	8	»	»
Total	776	408	882	401	110.8	168	818	370	825	354	65.3	196.9
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	18	10	15	12	1	31	13	6	17	10	«	»
Lundi	13	9	8	10	42	7	11	»	17	1	«	5
Mardi	12	8	13	6	17	6	11	5	18	7	»	29
Mercredi	13	12	10	6	»	12	14	»	13	3	»	2
Jeudi	«	»	12	2	»	»	»	»	16	2	«	«
Vendredi	10	2	12	6	0 6	»	5	0	»	5	«	»
Samedi	8	1	9	6	»	»	0	«	15	6	«	2
Total	914	495	802	557	179.1	189.2	743	338	894	391	52.1	235
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	16	4	16	9	»	1	13	7	15	11	2	6
Lundi	13	11	18	1	»	»	16	11	19	0	«	1
Mardi	17	7	18	8	»	»	16	14	18	8	«	2
Mercredi	17	10	13	3	»	0.2	18	16	17	1	«	»
Jeudi	»	«	16	6	»	»	»	«	16	8	»	«
Vendredi	10	—1	18	»	»	»	12	0	17	7	7	5
Samedi	5	—3	15	5	5	7.6	7	0	11	9	3.4	28
Total	925	325	920	289	31.3	96.1	977	386	983	404	112.3	139.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	16	11	«	»	«	»	15	3	18	13	1	»
Lundi	14	10	17	7	9.6	0.3	18	13	20	9	»	3
Mardi	12	8	17	8	16	5	17	17	20	11	«	0.6
Mercredi	14	»	13	4	»	9.3	19	18	18	7	0.6	»
Jeudi	»	«	15	9	»	»	»	»	19	11	«	»
Vendredi	13	2	16	2	7	»	16	5	19	13	0.1	14
Samedi	10	0	18	0	»	20	11	4	18	15	»	1
Total	950	413	950	419	111.2	126.2	1061	493	1069	628	70.7	110.2
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	15	6	17	10	2	8	16.5	6.1	18.9	7.8	«	10.2
Lundi	17	5	16	7	»	2	19.5	8.1	16.9	7.9	»	0.5
Mardi	»	7	17	4	»	0.2	17.8	10.9	16.5	9.5	0.3	»
Mercredi	19	11	21	1	»	»	22.1	14.9	17.2	4.9	0.7	»
Jeudi	»	«	18	9	»	»	15.3	9.9	17.9	8.1	»	27.
Vendredi	11	4	17	12	4	13	10 5	4 9	14.5	11.5	«	46.7
Samedi	8	4	19	9	2	«	10 0	2.5	17.7	11.3	1.3	0.
Total	990	459	919	562	118.7	111.1	1192.4	526.4	1067.4	545 1	35.8	122.8
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	20	11	15	11	»	«	19	»	18	16	«	»
Lundi	17	8	20	10	»	0.3	18	«	«	»	»	»
Mardi	»	9	»	9	«	»	20	»	20	16	»	»
Mercredi	22	14	19	6	«	»	«	«	»	»	»	«
Jeudi	»	»	18	4	«	»	«	«	18	15	«	«
Vendredi	17	8	19	10	»	0.3	19	17	22	16	»	»
Samedi	13	4	18	11	»	21	»	»	»	»	»	»
Total	1127	638	1142	698	27.1	52.6	394	149	405	579	4	11.

Observations. — Automne